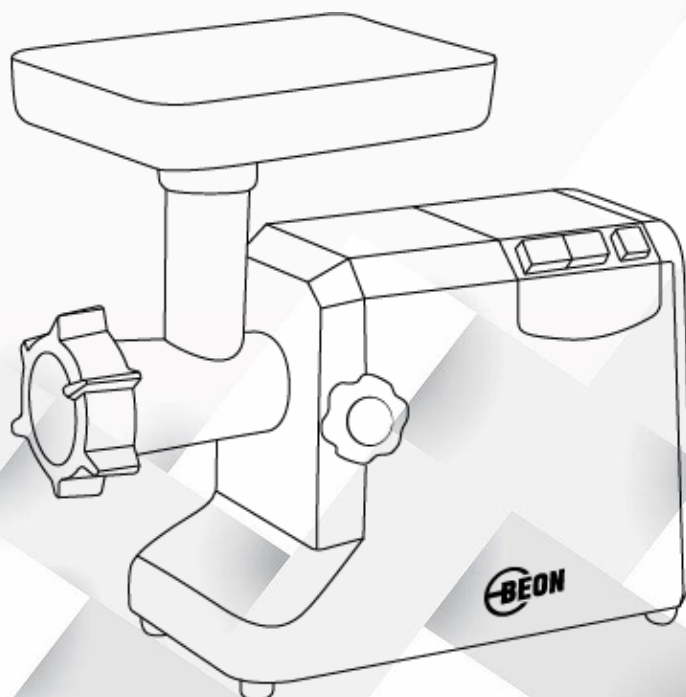




**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН**

**МЯСОРУБКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
BN-211**



Просьба внимательно ознакомиться с прилагаемой инструкцией по эксплуатации прибора перед использованием

2**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Мясорубка предназначена для переработки продуктов и приготовления полуфабрикатов только в домашних условиях.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.
- Для снижения риска пожара, для недопущения поражения электрическим током и для защиты от других травм во время работы с электрической мясорубкой необходимо соблюдать приведённые ниже меры предосторожности.
- Перед первым включением убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной, устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, и следите, чтобы он не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки и не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства и к сетевому шнуру во время работы.
- Устанавливайте устройство во время работы и в перерывах между рабочими циклами в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

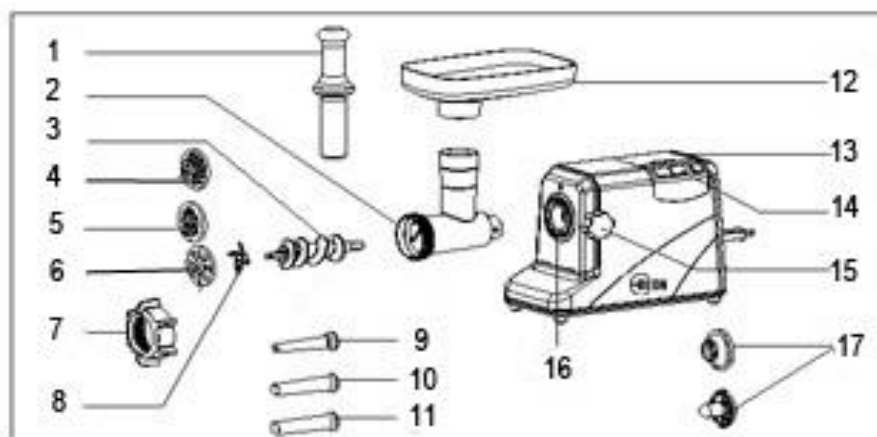
- **ВНИМАНИЕ!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем (1), который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не пытайтесь перерабатывать мясорубкой пищевые продукты с твёрдыми волокнами (например, имбирь или хрен).
- Во избежание образования заторов не прикладывайте чрезмерных усилий, проталкивая мясо толкателем.
- Если какой-либо застрявший твёрдый кусок приводит к остановке вращения шнека и ножа, немедленно выключите устройство и прежде чем продолжить работу, удалите затор, используя функцию
- включения обратного вращения шнека «R» (реверс).

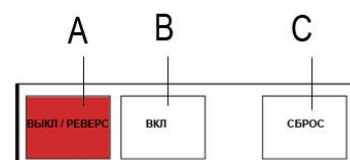
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Толкатель
2. Корпус приставки-мясорубки
3. Шнек
4. Решетка с маленькими отверстиями (3 мм)
5. Решётка со средними отверстиями (5 мм)
6. Решётка для крупной рубки
7. Гайка
8. Нож
9. Насадки для сосисок
10. Насадка для купат
11. Насадка для колбас
12. Лоток
13. Корпус мясорубки
14. Кнопки «включение, выключение/реверс, сброс»
15. Винт фиксатора приставки-мясорубки
16. Электропривод
17. Насадка для кеббе

ОПИСАНИЕ КНОПОК

- A. Кнопка «Выключения прибора/кнопка Реверса»
- B. Кнопка «Включения прибора»
- C. Кнопка отключения блокировки мотора «Сброс»



ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

- Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.
- Соберите устройство (см. раздел «СБОРКА») и установите его на ровную сухую поверхность.
- Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под приставку-мясорубки подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка.
- Включите устройство, установив переключатель в положение «ON».
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб приставки-мясорубки при помощи толкателя. Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека. Для переключения в режим обратного вращения шнека выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», затем нажмите и удерживайте переключатель в положении «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 10 минут.
- После 10 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 30 минут, после чего можно продолжить работу.

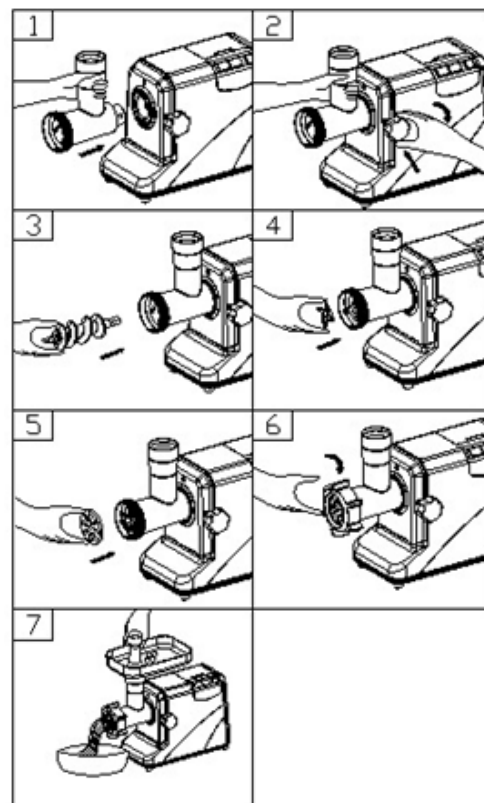
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Прибор предназначен для приготовления фарша.
- Все части мясорубки, которые будут соприкасаться с продуктами (кроме корпуса), вымойте теплой водой с моющим средством.
- Перед подключением прибора к электросети удостоверьтесь, что он выключен.

СБОРКА

- Установите мясорубку на ровную горизонтальную поверхность.
- Присоедините приставку к электроприводу (рис.1), затем вкрутите винт по часовой стрелке так, чтобы она плотно зафиксировалась (рис.2).
- Вставьте шнек в приставку и поверните до упора, пока он не закрепится в отверстии мотора (рис.3).
- Вставьте нож на паз шнека, режущими кромками к решетке (рис. 4). Если нож будет установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.
- Вставьте выбранную Вами решетку в след за ножом на паз шнека в специальный разъем (рис.5).
- Закрутите гайку, придерживая одной рукой решетку с ножом (рис.6).
- Установите лоток на приставку и зафиксируйте его



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Нарезьте продукты на кусочки. Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы с крупными костями. Продукты рекомендуется нарезать приблизительно по следующим размерам: 20 X 20 X 60 мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.
- Включите мясорубку в сеть и нажмите кнопку «ВКЛ»
- Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель. (рис. 7)
- После использования выключите мясорубку, нажав на кнопку «ВЫКЛ» и отсоедините шнур питания от сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА И БЛОКИРОВКИ ВАЛА

- В случае затруднительного вращения шнека по причине закупорки жилами и прочими не переработанными продуктами, выключите мясорубку нажав на кнопку «ВЫКЛ» и далее нажать и удерживать кнопку «РЕВЕРС», шнек будет вращаться в противоположном

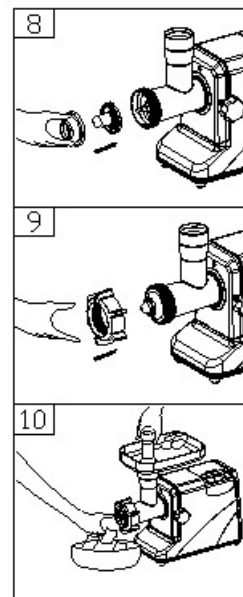
направлении, и приставка будет освобождаться от продуктов. Если даже в этом случае мясорубка не работает, выключите ее, разберите и почистите нож и решетку.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА И БЛОКИРОВКИ ВАЛА

- В случае затруднительного вращения шнека по причине закупорки жилами и прочими не переработанными продуктами, выключите мясорубку нажав на кнопку «ВЫКЛ» и далее нажать и удерживать кнопку «РЕВЕРС», шнек будет вращаться в противоположном направлении, и приставка будет освобождаться от продуктов. Если даже в этом случае мясорубка не работает, выключите ее, разберите и почистите нож и решетку.
- В случае блокировки шнека (вала) включается защита, происходит отключение двигателя. Нажатие кнопки «RESET/СБРОС» отключает блокировку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ

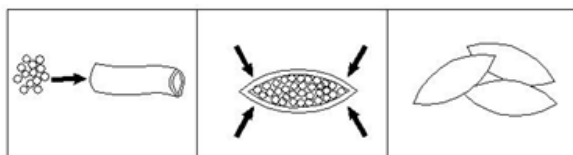
- Порядок сборки показан на (рис. 8-9).
- Включите мясорубку.
- Скатать тесто колбасками, свободно проходящими в горловину приставки-мясорубки; тесто подавать равномерно, пользуясь толкателем (рис.10).
- После окончания работы выключите мясорубку, произвести разборку, вымыть детали, высушить.



Фарш	450г.
Мука	150-200г.
Мускат (мелко нарезанный)	1 орех.
Специи	по вкусу
Острый перец	По вкусу
Перец	По вкусу

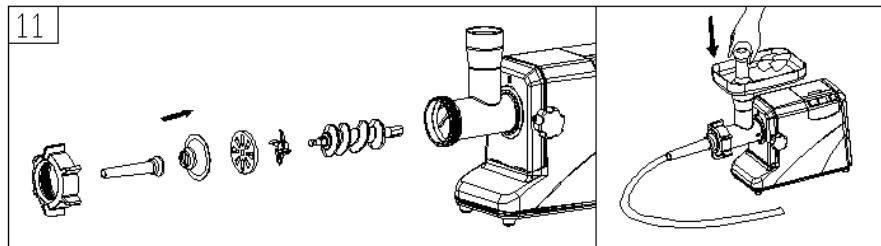
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Перемешайте фарш и соедините все компоненты в миске. Чем больше мяса и меньше муки, тем лучше будет вкус и консистенция.
- Перемелите смесь три раза.
- Произведите разборку мясорубки, полностью выполняя шаги 3-5, чтобы удалить решетку с ножом.
- Наденьте насадку для формовки Кеббе на паз шнека, попав в специальный разъем (рис.8).
- Завинтите крепежную гайку приставки-мясорубки по часовой стрелке. Избегайте слишком тугого затягивания.
- Поместите фарш в специальный разъем.
- Сформируйте Кеббе как показано выше на рисунке и пожарьте их.
- Приятного аппетита!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

- Для приготовления колбасы, осуществите сборку как показано на (рис.11):



ЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

- Удостоверьтесь, что двигатель остановился полностью.
- Отключите шнур от сети питания.
- Произведите разборку мясорубки, выполнив шаги рис. 1-6 в обратном порядке.
- Для облегчения снятия решетки, расположите отвертку между решеткой и приставкой, и снимите решетку
- Открутите против часовой стрелки винт фиксатора приставки-мясорубки, после чего вытащите приставку.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ ДЛЯ МЫТЬЯ МЯСОРУБКИ И КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ

- Извлеките остатки мяса или других продуктов, и мойте каждую часть мясорубки в теплой мыльной воде.
- Если Вы применяете хлорсодержащие чистящие вещества, возможно изменение цвета алюминиевых деталей.
- Запрещается мыть корпус двигателя водой. Рекомендуется применять влажную мягкую ткань для чистки корпуса двигателя.
- Запрещается использование бензина, ацетона, растворителя или подобных агрессивных растворов.
- После применения нож и решетки рекомендуется смазывать растительным маслом.

ХРАНЕНИЕ

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Выполните все требования раздела «ЧИСТКА И УХОД» прибор в сухом прохладном месте.

Срок службы устройства – 3 года.

Дата изготовления указана на упаковке или самом изделии.



ВНИМАНИЕ!

В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
<ul style="list-style-type: none"> • Корпус мясорубки – 1 шт. • Насадка-мясорубка – 1 шт. • Нож – 1 шт. • Диск для измельчения крупный – 1 шт. • Диск для измельчения средний (5мм) – 1 шт. • Диск для измельчения мелкий (3мм) – 1 шт. • Насадка для сосисок – 1 шт. • Насадка для колбас – 1 шт. • Насадка для купат – 1 шт. • Насадка кеббе – 1 шт. • Алюминиевый лоток – 1 шт. • Толкатель для продуктов – 1 шт. • Инструкция с гарантийным талоном – 1 шт. 	<p style="text-align: center;">BN-211</p> <ul style="list-style-type: none"> • Мощность: 4000 Вт <li style="padding-left: 20px;">Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц • Производительность: 2,5 кг/мин • Длина шнура: 1 м

ВНИМАНИЕ!

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В КОНСТРУКЦИЮ, ДИЗАЙН И КОМПЛЕКТАЦИЮ ПРИБОРА БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ЭТИХ ИЗМЕНЕНИЯХ.

The meat grinder is intended for processing products and making homemade semi-finished products.

SAFETY MEASURES

- Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole unit operation period. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.
- To reduce the risk of fire, to prevent electric shock and to avoid other injuries, it is necessary to observe the following safety measures when using the electric meat grinder:
- Before switching the unit on for the first time, make sure that the voltage in your mains corresponds to the operating voltage of the unit.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- To avoid electric shock, NEVER IMMERSE the unit, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
- Use a slightly damp cloth to clean the meat grinder body and then wipe the unit body dry.
- Never leave the operating meat grinder unattended.
- Always switch the meat grinder off and unplug it before assembling, disassembling and cleaning.
- Place the unit on a flat steady surface away from heat sources, open flame, moisture and direct sunlight.
- Do not set the unit on a heated surface or next to it (for instance, near a gas or electric stove, near a heated oven or a cooking surface).
- Handle the power cord with care, prevent it from multiple twisting and straighten the power cord periodically.
- Do not use the power cord for carrying the meat grinder.
- Do not let the power cord hang from the edge of a table, and make sure that the cord does not touch sharp furniture edges and hot surfaces.
- When unplugging the unit from the mains, hold the power plug but not the cord.
- Do not connect or disconnect the power cord from the mains and do not touch it with wet hands, this may cause electric shock.
- This unit is not intended for usage by children.
- Do not allow children to use the unit as a toy and do not allow them to touch the unit body and the power cord during the operation.
- During operation and breaks between operation cycles, the unit should be placed out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.
- **ATTENTION!** Do not let children play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate.

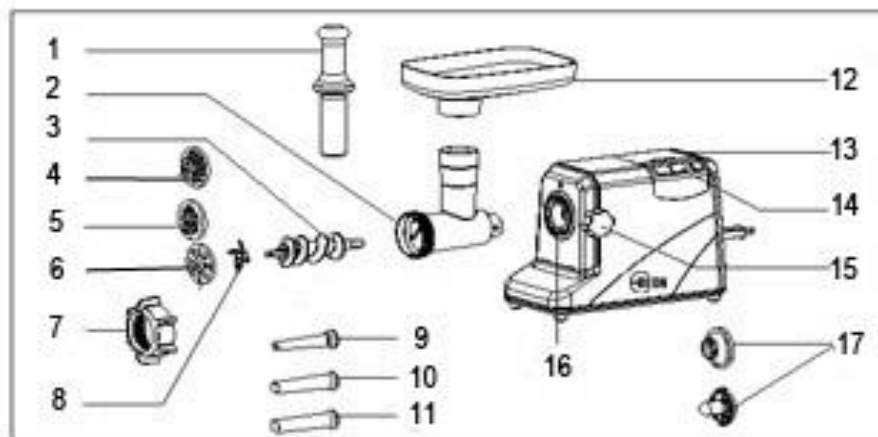
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

ATTENTION!

- Before grinding meat, make sure that all bones and excess fat are removed.
- Do not push the products with any foreign objects or your fingers, use only the pusher (1) supplied with the unit.
- Never immerse the meat grinder body, the power plug or the power cord into water or other liquids.
- Do not try to process food with hard fiber (for example, ginger or horseradish) in the meat grinder.
- To avoid obstructions, do not apply excessive force while pushing meat with the pusher (1).
- If any hard piece of food stops the feeder screw or cutting blade rotation, immediately switch the unit off and use the screw reverse mode «R» (reverse) to remove the obstruction before starting again.

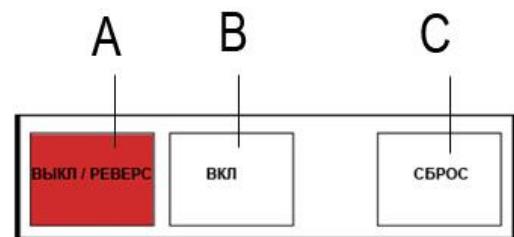
DESCRIPTION



1. Pusher
2. Prefix
3. Auger
4. Small grinding nozzle (3 mm)
5. Medium grinding nozzle (5 mm)
6. Grid with shaped holes
7. Ring nut
8. Knife
9. Sausage making nozzle
10. Sausage rollmaking nozzle
11. Kupati making nozzle
12. Tray
13. Grinder case
14. «ON/OFF/REVERSE» Button
15. Clamp screw head
16. Motor drive
17. Kebbe nozzle

BUTTONS DESCRIPTION

- A. Switch OFF/Reverse button
- B. Switch ON button
- C. Reset - motor lock button



BASIC PRINCIPLES OF WORKING WITH A MEAT GRINDER

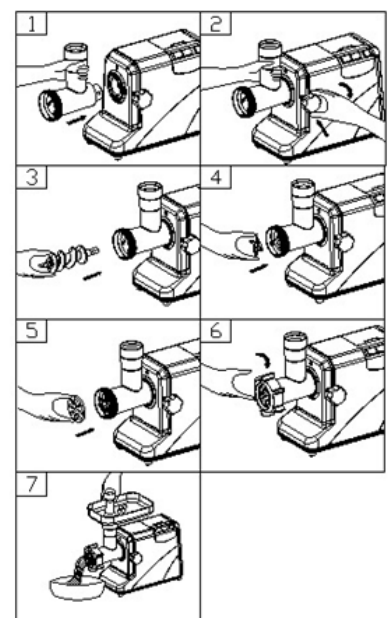
- The meat grinder is designed for processing meat without bones only at home.
- Assemble the device and place it on a flat, dry surface.
- Make sure that the air vents on the housing are not blocked.
- Plug the power cord into an electrical outlet.
- Place suitable dishes under the grinder head.
- Make sure that the meat is completely thawed, remove excess fat and bones, and cut the meat into cubes or strips so that they pass freely into the opening of the tray.
- Turn the device on by setting the switch to the «ON» position.
- Slowly push the meat into the mouth of the meat grinder head using the pusher. During operation, use the push rod that is included in the delivery.
- It is forbidden to use any objects to push the meat, in any case do not push the meat with your hands.
- Do not use excessive force to push through meat or other products.
- During chopping meat can form a deadlock, to resolve the resulting deadlock should use the reverse rotation of the screw.
- Reverse screw rotation mode turns off the grinder by setting the switch to the "0" position, then press and hold the switch to the «R» position.
- The continuous operation time of the product processing device must not exceed 10 minutes.
- After 10 minutes of continuous operation, turn off the device and allow it to cool for 30 minutes, after which you can continue working.
- As soon as you finish working, turn off the meat grinder by setting the switch to the "0" position, disconnect the meat grinder from the power supply, and only then start disassembling it.

PREPARATION FOR WORK

- The device is intended for preparing minced meat.
- Wash all parts of the meat grinder that will come into contact with food (except the body) with warm water and detergent.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure that it is switched off.

Assembly

- Place the meat grinder on a flat, horizontal surface.
- Press the attachment button, attach the set-top box to the electric drive (when inserting the set-top box, note that it is tilted according to the arrow shown at the top in figure 1,



then turn the screw clockwise so that it is firmly fixed (figure 2).

- Insert the screw into the console and turn it all the way around, until it is fixed in the motor hole (Fig. 3).
- Insert the knife into the screw slot with the cutting edges facing the grate (Fig. 4). If the knife is installed incorrectly, the meat will not be ground.
- Insert the grate you selected in the track of the knife into the screw slot in the special connector (Fig. 5).
- Tighten the nut while holding the grate with the knife with one hand (Fig. 6).
- Place the tray on the set-top box and lock it.

PREPARING MINCED MEAT

- Cut the food into pieces. It is not recommended to process meat with tendons, and fish with large bones. It is recommended to cut the products approximately in the following sizes: 20 mm X 20 mm X 60 mm, so that they fit easily into the tray opening.
- Turn the grinder on and press the «on» button
- Load the products into the tray using the pusher for feeding.
- After use, turn off the grinder by pressing the «OFF» button and disconnect the power cord from the mains.

THE REVERSE FUNCTION AND LOCK THE SHAFT

- If it is difficult to rotate the screw due to blockage of veins and other non-processed products, turn off the meat grinder by pressing the " off "button and then press and hold the "REVERSE" button, the screw will rotate in the opposite direction, and the prefix will be released from the products.
- If even in this case, the meat grinder does not work, turn it off, disassemble and clean the knife and grill. If the screw (shaft) is blocked, the protection is activated and the engine is switched off. Pressing the «RESET» button disables the lock.

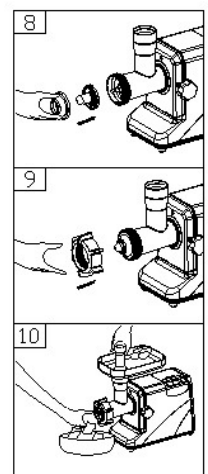
THE USE OF NOZZLES KIBBEH

- The order of Assembly shown in figure 8.
- Turn on the meat grinder.
- Roll the dough into sausages that pass freely into the neck of the meat grinder attachment; serve the dough evenly using a pusher.
- After the end of the work, turn off the meat grinder, disassemble, wash the parts, dry them.

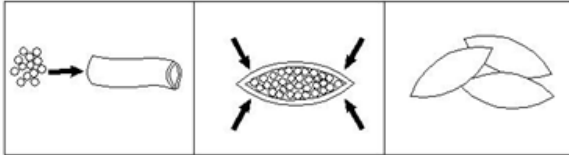
Minced meat	450 g.
Flour	150-200 g.
Nutmeg (finely chopped)	1 nut
Spices	by taste
Hot pepper	by taste
Pepper	by taste

METHOD OF PREPARATION

- Mix the minced meat and combine all the ingredients in a bowl. The more meat and less flour, the better the taste and consistency.

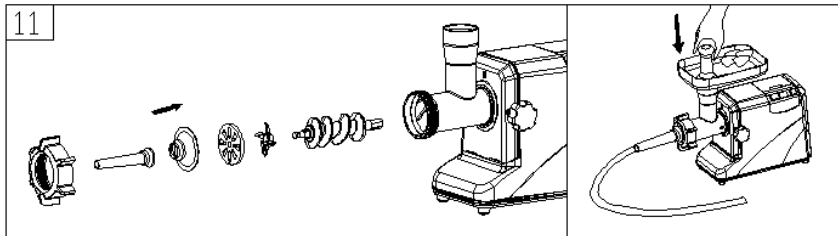


- Grind the mixture three times.
- Disassemble the meat grinder by fully following steps 3-5 to remove the grate with the knife.
- Put the Kebbe forming attachment on the screw slot, entering the special connector (Fig. 8).
- Screw the meat grinder head mounting nut clockwise. Avoid tightening too tightly.
- Place the minced meat in a special slot.
- Shape the Kebabs as shown in the picture above and fry them.
- Bon appetite!



COOKING SAUSAGE

- To prepare the sausage, perform the Assembly as shown in the figure below



CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLY

- Make sure that the engine has stopped completely.
- Disconnect the power cord.
- Perform the disassembly of the grinder, perform steps 1-6 in reverse order.
- To facilitate removal of the grille, position the screwdriver between the grill and the console, and remove the grille
- Click the button fastening and turn the tuner in a clockwise direction, then remove the console.

CLEANING

- Remove leftover meat or other products, and wash each part of the meat grinder in warm soapy water.
- if you use chlorine-containing cleaning agents, the color of aluminum parts may change.
- Do not wash the engine housing with water. It is recommended to use a damp soft cloth to clean the engine case.
- Do not use gasoline, acetone, solvents or similar aggressive solutions.
- After applying a knife and grating it is recommended to grease with vegetable oil.

STORAGE

- Before storing, make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Follow all the requirements in the CLEANING and MAINTENANCE section. keep the device in a cool, dry place.

The device's service life is 3 years.

The date of manufacture is indicated on the packaging or on the product itself.



CAUTION! In order to protect the environment, after the end of the service life of the device and batteries (if included in the kit), do not throw them away together with ordinary household waste, transfer the device and batteries to specialized points for further disposal.

Waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and subsequent disposal in accordance with the established procedure. For more information about recycling this product, contact your local municipality, the household waste disposal service, or the store where you purchased this product.



This product meets all the required European and Russian safety and hygiene standards

DELIVERY SET	TECHNICAL CHARACTERISTICS
<ul style="list-style-type: none"> • Meat grinder -1 pc. • Knife -1 pc. • Large grinding disc -1 pc. • Medium grinding disc (5 mm) -1 pc. • Small grinding disc (3mm) -1 pc. • Sausage roll nozzle -1 pc. • Sausage nozzle -1 pc. • Cupaty nozzle -1 pc. • Kebbe nozzle -1 pc. • Aluminum tray -1 pc. • Food pusher -1 pc. • Manual with a warranty card - 1 pc. 	<p style="text-align: center;">BN-211</p> <ul style="list-style-type: none"> • Power: 4000 W • Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz • Productivity: 2,5 kg/min • Cord length: 1m

ATTENTION!

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE CHANGES TO THE DESIGN, DESIGN AND CONFIGURATION OF THE DEVICE WITHOUT ADDITIONAL NOTIFICATION OF THESE CHANGES.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

ВНИМАНИЕ! При покупке электроприбора всегда требуйте у продавца проверки его работоспособности и комплектности, а также правильного заполнения гарантийного талона и проставления печати.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Гарантийный срок 12 месяцев со дня продажи в розничной сети.

Гарантия предоставляется только при наличии правильно оформленного гарантийного талона с печатью торговой организации.

Гарантия не предоставляется в следующих случаях:

- при отсутствии гарантийного талона или если гарантийный талон не принадлежит данному прибору;
- по истечении срока гарантии;
- при самостоятельном вскрытии (попытки вскрытия) или ремонте устройства вне уполномоченной производителем мастерской;
- при механических повреждениях, в том числе полученных вследствие неправильной транспортировки;
- при сильном загрязнении устройства как внешнем, так и внутреннем, ржавчине;
- при механическом повреждении сетевого шнура или штепселя;
- при неправильной эксплуатации (использование нестандартных питающих сетей; в неподходящем месте; не по назначению; с другими устройствами, обеспечивающими автоматизацию работы прибора; не по инструкции);
- если устройство используется в коммерческих, производственных или иных целях, не соответствующих прямому назначению и вызывающих перегрузку устройства;
- если устройство имеет повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и т.п.

В случае несоблюдения выше указанных условий или по окончании гарантийного периода, все технические недостатки устройства, а также расходы, связанные с его передачей и транспортировкой, выполняются за счет покупателя.



ALWAYS BE ON

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
(ЗАПОЛНЯЕТСЯ ПЕЧАТНЫМИ БУКВАМИ)

Изделие	Мясорубка электрическая
Модель	BN-211
Дата производства	06.2021
Серийный номер	
Срок гарантии	
Дата продажи	
Фирма продавец	
Адрес фирмы продавца	
Телефон фирмы продавца	
Печать фирмы продавца	
Подпись продавца	
Подпись покупателя*	

*Изделие проверено при покупке, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен.



WWW.BEON.SU

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: Иву Альфа Трейдинг Ко, Лтд


МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:

 Провинция Джедзьянг, город Иву, улица Чхоуджоу Норт Роуд 699, Дзиньмао Билдинг 2117, КНР


Сделано в КНР


ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РФ: ООО «Техпром»

МЕСТО НАХОЖДЕНИЯ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС:

 117393, г. Москва, ул. Профсоюзная 56, офис 39

ДЛЯ СПРАВОК:

 E-mail: info@techprom24.ru

 Instagram: [@beon.su](https://www.instagram.com/beon.su)